

## Posudek vedoucího diplomové práce

<b>Příjmení a jméno studenta:</b>	<b>Daňková Iveta Bc.</b>
<b>Studijní program:</b>	N0721A210004 Technologie potravin
<b>Studijní obor:</b>	Technologie potravin
<b>Zaměření</b> (pokud se obor dále dělí):	
<b>Ústav:</b>	Ústav technologie potravin
<b>Vedoucí diplomové práce:</b>	Salek Richardos Nikolaos, doc. Ing. Ph.D.
<b>Akademický rok:</b>	2021/2022

### Název diplomové práce:

Vliv směsi bílého sýra a sýra holandského typu na vlastnosti tavených sýrových omáček

### Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	A - výborně
2. Využití poznatků z literatury	A - výborně
3. Zpracování teoretické části	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	A - výborně
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně
8. Přístup studenta k diplomové práci	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

**Komentáře k diplomové práci:**

Uchazečka k experimentální části přistupovala svědomitě a zodpovědně. Připomínky vedoucího k zpracovávanému textu vždy akceptovala a postupně se snažila do textu začlenit. Práce byla posouzena v systému Theses.cz jako původní.

**Otázky vedoucího diplomové práce:**

Ve Zlíně dne **23. 05. 2022**

Podpis vedoucího diplomové práce